

FICHA DE PRODUCTO:

TORTIBURGUER DE TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA

ULTRACONGELADA

- **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**
- **COMPOSICIÓN DE MEZCLA**
- **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO**
- **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**
- **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**
- **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**
- **INFORMACIÓN SOBRE OGMs**
- **ENVASADO Y PALETIZADO**
- **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**
- **CONSERVACIÓN**
- **PERIODO DE CONSUMO PREFERENTE**
- **MODO DE EMPLEO**
- **LOTES DEL PRODUCTO**

ELABORADO Y REVISADO POR: Fecha:	APROBADO POR: Fecha:
RESP. CALIDAD	DIRECCIÓN



DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla compuesta por todos los ingredientes que componen la tortilla: patata frita, cebolla, huevo líquido pasteurizado y sal. Posteriormente, es sometida a un proceso de cocción en sartenes hasta que adquiere las características organolépticas propias del producto. Inmediatamente a su cocción, es sometida a ultracongelación y posteriormente a cortado de los "tortiburguer".

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

La tortilla estará formada por los siguientes componentes:

Patata (60%)
Huevo líquido pasteurizado
Aceite de girasol
Cebolla (7%)
Sal

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO CONGELADO

El producto se presentará íntegro, sin roturas y sin hielo en cantidad apreciable.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

	TOLERANCIA	ESPECIFICACIONES
Aerobios totales a 30º C (u.f.c. /g)	$1x10^5$	$1x10^4$
Staphilococcus Aureus (u.f.c. /g)	$1x10^2$	10
Coliformes totales (u.f.c. /g)	$1x10^2$	10
E. Coli (en 1g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Salmonella (en 25 g)	AUSENCIA	AUSENCIA
Listeria monocytógenes	AUSENCIA	AUSENCIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores medios por 100 g:

GRASAS	9.22 g
PROTEÍNA	5.43 g
HIDRATOS DE CARBONO	17.49 g
ENERGÍA	174.66 Kcal / 730.78 Kj



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- Presencia de ingredientes según Anexo V del R.D. 1334/1999 y modificaciones sucesivas.
- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alérgenos?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara(frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Tortilla de patata con cebolla	SI	NO	NO	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO

INFORMACIÓN SOBRE OGMs

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

ENVASADO Y PALETIZA

DIÁMETRO TORTILLAS	CAJA RECTANGULAR (P75)	PESO CAJA	PESO UNIDAD	PALET
100±2 mm	52 uds/caja (26 bolsas x 2 uds)	6 Kg	115± 15g	112 Cajas/Europalet

El producto se presentará en bolsas individuales transparentes de dos en dos una junto a otra.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Temperatura de almacenamiento igual o inferior a -18º C. Producto ultracongelado, una vez descongelado no volver a congelar.

CONSERVACIÓN

Frigorífico: 72 horas
Congelador *: 1 semana
Congelador **: 1 mes
Congelador ***: 3 meses
Congelador ****: Hasta fecha de consumo preferente.

PERÍODO DE CONSUMO PREFERENTE

Se encuentra indicado en los envases y embalajes.
Se recomienda el consumo preferente antes de 730 días (24 meses) desde su fecha de fabricación si es mantenido en las condiciones de conservación que se recomiendan.



MODO DE EMPLEO

Congelada:

- *Microondas*: 1.5 minutos a 800 W. Se recomienda calentar en el mismo plato que se va a servir y dejar 1 min. de reposo tras el calentamiento.
- *Sartén:* 9 minutos a fuego medio dándole vuelta y vuelta con unas gotitas de aceite.

Descongelada:

- *Microondas:* 50 segundos a 800 W. Se recomienda calentar en el mismo plato que se va a servir y dejar 1 min. de reposo tras el calentamiento.
- *Sartén:* 4 minutos a fuego medio.

LOTES DEL PRODUCTO

BOLSA

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.

CAJA

5 dígitos; los tres primeros, el día natural del año, y los dos últimos las dos últimas cifras del año en curso.